

APPETIZERS

- Black quinoa and spinach salad | truffle-goat cheese croquettes | salted pecans | blackberry | tamarind vinaigrette

Salade van zwarte quinoa en spinazie | geitenkaas-truffelkroketten | gezouten pecannoten | braambes tamarinde vinaigrette - 27.50

Asian salmon tartare | sweet 'n sour cucumber and radishes | black sesame seed | seaweed mayonnaise cassava chips | soy caviar

Aziatische zalmtartaar | zoetzure komkommer en radijs zwarte sesamzaad | zeewiermayonaise | cassavechips sojakaviaar - 26.50

- Ravioli of mushroom, roast garlic, mozzarella, lemon zest | hazelnut butter with sage | cured egg yolk crisp pancetta | mushroom

Ravioli | champignon-geroosterde knoflook-mozzarella-citroenschil | hazelnootboter met salie gezouten eigeel krokante pancetta | champignon - 27.50

- Dijon mustard soup | smoked duck breast | chives pine nuts

Dijon mosterd soep | gerookte eendenborst | bieslook pijnboompitten - 22.50

Pan fried scallops | soy | orange | sesame oil | roasted macadamia nut mayo | corn lettuce | purple daikon plantain chips

Gebakken Sint-jakobsschelpen | soja | sinaasappel sesamololie | geroosterde macadamianoten mayo veldsla paarse daikon | bananenchips - 37.00

Tenderloin carpaccio | Parmesan cheese | arugula lettuce | grain mustard aioli | pine nuts | sun dried tomatoes | tempura olives | capers | garlic croutons
Carpaccio van ossenhaas | Parmezaanse kaas | rucola sla grove mosterd aioli | pijnboompitten | zongedroogde tomaten | tempura olijven | kappertjes | knoflookcroutons - 32.50

- Duo of roasted red beet falafel and garlic herb falafel roasted cashew nut mayo with lime | soy bean & mint cream | roasted cashew nuts | edamame

Duo van geroosterde rode biet falafel en knoflook-kruident falafel | geroosterde cashewnotenmayo met limoen sojabonen & muntcrème | geroosterde cashewnoten edamame - 25.00

MAIN COURSES

Blackened Red Snapper filet | coconut-ginger velouté sauce butter braised carrot with orange and dill | risotto rice with saffron, fennel, cardamom, and walnuts

'Blackened' Red Snapper filet | kokos-gember veloutésaus risottorijst met saffraan, venkel, kardemom en walnoten in boter gestoofde wortel met sinaasappel en dille - 54.50

Pork tenderloin & bacon roll | ras al hanout spices | plantain ginger mash | mustard seed crusted sugar snap peas compote of apricot & dates

Varkenshaas met spek omwikkeld | Ras al hanout kruiden puree van bakbanaan & gember | suikererwten in mosterdzaadkorst | compote van abrikoos en dadel - 48.00

Oven roasted lamb rack | herb moss | sweet potato mash with truffle | mushroom & spinach | roasted garlic sauce

Ovengeroosterd lamsrack | zoete aardappelpuree met truffel kruidenmos | champignon & spinazie | geroosterde knoflooksaus - 78.50

Creamy garlic shrimp | pasta 'nero' with anchovy butter semi dried tomatoes | grilled yellow squash | roasted almonds basil-spinach foam

Romige knoflookgarnalen | pasta 'nero' met ansjovisboter semi-gedroogde tomaten | gegrilde gele courgette geroosterde amandelen | basilicum-spinazie schuim - 49.50

Bacon wrapped tenderloin | celeriac & white chocolate puree roasted sweet potato with red bell pepper, red onion and curry | grilled green asparagus

Met spek omwikkeld ossenhaas | puree van knolselderij & witte chocolade | geroosterde zoete aardappel met rode paprika, rode ui en curry | gegrilde groene asperges - 59.50
Add three seared jumbo shrimps
Toevoeging drie gebakken garnalen - 12.50

- Seared salmon marinated with lemongrass & star anis topped with toasted coconut & chili flakes | baby bok choy & red bell pepper | Edamame puree | cinnamon, star anis and red onion Jasmin rice pilaf | miso-ginger sauce with 'dashi no moto'
Gebakken zalm gemarineerd met citroengras & steranijs korst van geroosterde kokos & chilivlokken | baby paksoi & rode paprika | Edamame-puree | Jasmijnrijst pilaf met kaneel, steranijs en rode ui | miso gembersaus met 'dashi no moto' - 58.00

- Grilled celery root steak | mashed potato with Horseradish pan fried mushroom | salsa of yellow current, capers, pine nuts, jalapeño and cilantro
Gegrilde knolseldersteak | aardappelpuree met Mierikswortel gebakken champignons | salsa van gele rozijnen, kappertjes, pijnboompitten, jalapeño en koriander - 45.00

Prices are in Antillean Guilders and include 9% sales tax.

Gratuity is not included but is highly appreciated. For groups of 8 pers. or more 10% gratuity will be automatically added to your check.

Prijzen zijn in Antilliaanse guldens en inclusief 9% sales tax.

Fooi is niet inbegrepen, maar wordt zeer gewaardeerd. Bij groepen van 8 pers. of meer wordt automatisch 10% fooi toegevoegd aan de cheque.

Before you order! Please notify our team of any food allergies or intolerances.

Voordat u bestelt! Breng ons team op de hoogte van eventuele voedselallergieën of -intoleranties.

● vegetarian ● vegetarian option available
● vegan | gluten free | lactose free ● vegan | gluten free | lactose free option available
Add marinated tofu to your vegetarian or vegan dish - 9.50